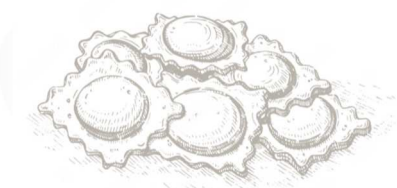


VORSPEISEN

- Salat von Flusskrebse** 20
 Orangenfilets | Avocado | Gurke | Dill
Crayfish salad | orange filets | avocado | cucumber | dill
- Sashimi vom Lachs** 26
 Royal Lachs | Wokgemüse | Koriander | Wasabi
 Frühlingsrolle
*Sashimi of salmon—smoked salmon
 asian vegetables | spring roll | coriander | wasabi*
- Gambas Ajillo** 28
 Eden-Shrimps in Knoblauch-Olivenöl | leicht pikant
Shrimps in garlic oil | slightly spicy
- Pulpo-Salat** 22
 Mango | Datterini-Tomaten | Koriander
 Pfefferminze | Limonen-Vinaigrette
*Octopus | mango | cherry-tomatoes | coriander
 lemon-dressing*
- Asiatischer Rindfleisch-Salat** 22
 Zartes Rindfleisch | Wokgemüse | Glasnudeln
Asian beef salad | vegetables asian style | glass noodles
- Lindensalat** 11
 Knackige Blatt- und Gemüsesalate | Hausdressing
Mixed salad—Lettuce and vegetables | house dressing



- Osso bucco - Ravioli** Vorspeise 26 | 32
 hausgemacht | Kalbsjus | Nussbutter Rucola | Parmesan
 Pinienkerne
*Home made Ravioli filled with osso bucco meat
 veal jus | brown butter | Rocket | Parmesan | pine nuts*



BUDDHA BOWL

- Falafel | Avocado | Mango | Edamame 16
 Granatapfel | Koriander | Minze
*Buddha Bowl with falafel | avocado | mango |
 edamame | pomegranate | coriander | mint*



Bowl Extras

- Royal Rauchlachs 13
Royal salmon
- Krevettenspiess 13
Shrimps skewer
- hausgemachte Frühlingsrolle 6.50
Home made springroll



SUPPEN

- Weissweinsuppe** 11
 aus Arenenberger Müller-Thurgau
 Sesam-Grissini
*White wine soup — from local white wine
 sesame grissini*
- Randen-Apfel-Himbeersuppe** 14
 mit frischem Meerrettich
Apple-beetroot-rasperry soup with fresh horse radish
- Tom Kha Gung** 16
 Kokosnuss-Limettensuppe | glasierte Krevetten
 asiatisches Gemüse
Coconut-Lime soup | glazed shrimps | asian vegetables

WILD

- Rehpfeffer** 38
 Traditionelles Hausrezept
Venison stew — home made marinade
- Rehrücken-Schnitzel** 49
 Steinpilze | Cognac-Rahmsauce
Venison Scalops — ceps | cognac cream sauce
- Hirsch-Médailles** 48
 Baumnusskruste | Portweinsauce
Deer medallions | walnutcruste | Porto-sauce

Zu den Wildgerichten servieren wir hausgemachte Spätzli
 Rotkraut | Marroni | Rosenkohl | Preisebeer-Apfel



CURRY

- Fisch-Curry** 42
 Krevetten | Fischfilets | Wokgemüse
Fish-Curry — fish fillets | shrimps | vegetables Asian style
- Rotes Thai-Curry** 32
 Pouletfleisch | Gemüse | Pilze
Red Thai Curry with chicken | mushrooms | vegetables

Die Curries werden mit Basmatireis serviert
All curries are served with basmati rice



FLEISCH

US-Rindsfilet Teriyaki 64

Teriyaki-Marinade | Wokgemüse | Sesam-Reis
*Sirloin of US-beef Teriyaki | vegetables from the wok
Sesame-rice*

Tatar vom Simmentaler Rind Vorspeise 25 | 36

Steinpilzpesto | Trüffelöl | Rucola | Parmesansplitter
Porcini pesto | Truffle oil | Rocket | Parmesan



Kalbskopf-Bäggli 42

16h in Barolo geschmort | Sellerie-Kartoffelpurée
Frisches Marktgemüse
*Veal cheek braised for 16 h in Barolo
Celery-potatoe puree | vegetables of the market*

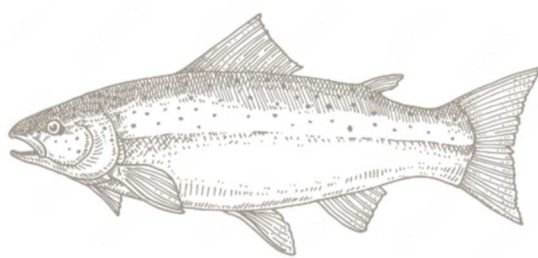
Lamm-Médallions Provençales 37

Rotweinjus | Steinpilz-Pesto | Keniabohnen
*Lamb medallions with herbs | red wine sauce
pesto of ceps | green beans*



Beilagen / Side dishes

Butternudeln | Basmatireis | Salzkartoffeln
Pommes frites | Kartoffelgratin
*noodles | basmati rice | steamed potatoes
french fries | gratinated potatoes*



FISCHE

Zanderfilet 35

gebraten | Mandelbutter | Blattspinat
Pike-perch fried with butter and almonds | leaf spinach

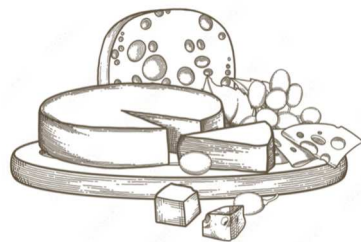
Eglifilets 45

gebacken | Tartarsauce
deep-fried | Tartar sauce



Beilagen | Side dishes

Zu den Fischgerichten servieren wir
wahlweise Salzkartoffeln oder Basmatireis
Steamed potatoes or basmati rice



Käse-Dessert 16

Verschiedene Schweizer Käsesorten
Hausgemachtes Fruchtbrot | Apfel-Feigensenf
*Choice of Swiss Cheese | home made fruit bread
Apple-fig-moustard*

DESSERTS

Soufflé glacé Grand Marnier 12

Ein herrlicher Klassiker - *a wonderful classic*

Portweinzwetschgen 12

mit einer Kugel Zimtglacé und Rahm
Marinated prunes with Porto | cinnamon ice-cream

Schoggi-Traum 12

Hausgemachter Schokoladenkuchen
dazu eine Kugel Macadamia-Glacé
Home made chocolate cake with macadamia ice-cream

JUCKERs Eiskaffee 13

luftig geschlagenes Mocca-Eis parfümiert mit Kirsch
Creamy whipped coffee-ice-cream with cherry brandy

MÖVENPICK Ice Cream pro Kugel 3.60
mit Rahm +1.50

Vanilla Dream | Swiss Chocolate | Caramelitta
Espresso Croquant | Macadamia | Zimt
Raspberry & Strawberry | Lemon & Lime
Passion Fruit & Mango

Für Coupes erhalten Sie unsere Coupe-Karte

MINI-DESSERTS

Eins, zwei oder drei? Die Mini-Desserts lassen sich
herrlich zu einer Eigenkreation kombinieren
Preis pro Stück CHF 6.50

Marroni Tira-mi-su — ein italienischer Traum
It's Italy's favourite

Crème brûlée mit Bio-Rohrzucker flambiert
flambé with brown sugar

Toblerone-Mousse weiss mit Fruchtsauce
White chocolate mousse with fruit sauce

Schokoladenmousse dunkel mit Crème double
Brown chocolate mousse with crème double

Panna cotta mit Himbeersauce
Panna cotta with rasperry sauce

SPEZIELLE WÜNSCHE

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wir tun unser Bestmöglichstes, um auf Ihre Wünsche Rücksicht nehmen zu können. Falls für die Zubereitung der bestellen Gerichte ein Mehraufwand entsteht, erlauben wir uns diesen zu verrechnen. Auf Wunsch servieren wir gerne ein glutenfreies Brötli.

Aus gesetzlichen Gründen übernehmen wir keine Haftung für auftretende allergische Reaktionen.

HERKUNFT VON FLEISCH, FISCH & SEAFOOD | DEKLARATIONEN

Nicht alle hier aufgeführten Produkte sind immer erhältlich – schauen Sie auf das Angebot in der aktuellen Speisekarte.

Wir beziehen unser Fleisch hauptsächlich von Somm Fleisch & Comestibles in Kreuzlingen.

GEFLÜGEL: Märwil **SCHWEINEFLEISCH:** von regionalen Höfen **RINDFLEISCH:** Wir verwenden US-Rindsfilet aus dem Mittelstück. Es kann mit Hormonen und/oder Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein. Für das **TATAR** verwenden wir Rind- und Kalbfleisch aus dem Simmental. **LAMM** Wallis oder Neuseeland **FISCHE** von hiesigen Fischern oder von Grosshändlern aus der Schweiz. Wenn die Netze der Fischer auf dem Bodensee leer bleiben, wird der Fisch derselben zuchtfreien Qualität dazugekauft (DE, SE, FI) **GEMÜSE/KARTOFFELN** Thomas Jucker besucht, wenn immer möglich, seine Lieferanten selbst und kauft frisch Geerntetes direkt vor Ort. Zudem beliefert uns die Gemüsezentrale Tägerwilten mit frischen Produkten vom Markt.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.



EINFACHEIT IST DER MUT ZUM WESENTLICHEN

Wir achten auf die Nachhaltigkeit und Transparenz der Produkte und die artgerechte Tierhaltung, verwenden zertifizierte Rohstoffe und Zutaten und berücksichtigen kurze Transportwege, Fair Trade und Saisonalität. Diese Produkte vollenden wir zu wunderbaren Gerichten.

Ihr Wohlergehen während Ihres Aufenthaltes liegt uns am Herzen, wir setzen alles daran, Sie nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen. Bitte teilen Sie uns Ihre speziellen Wünsche mit, damit Sie eine schöne Zeit bei uns geniessen können.

Ein herzliches Willkommen—Ihre Gastgeber

Karin und Thomas Jucker